



MEXICO INTERNATIONAL WINE COMPETITION

CONVOCATORIA 2024

Con el propósito de reconocer la calidad a las etiquetas de vino más destacadas en la industria, nos complace presentar una plataforma de visión global: "**Mexico International Wine Competition**" (**MIWC**). Esta competencia garantiza procesos de evaluación rigurosos, alineados con los estándares de la **Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)**, y emplea un sistema innovador de cata digital, con jueces especializados que poseen una amplia trayectoria en el mundo del vino.

Además de su enfoque en la excelencia enológica, el **MIWC** ofrece un perfil destinado a promover oportunidades de comercialización del vino, mediante una variedad de actividades complementarias durante el concurso.

La edición 2024 del **MIWC** se llevará a cabo los días **29 y 30 de octubre**. Este evento es organizado por la Facultad de Enología y Gastronomía (FEG) de la Universidad Autónoma de Baja California (UABC), siguiendo las definiciones establecidas en el código internacional de prácticas enológicas, en un entorno institucional y académico que garantiza absoluta transparencia.

El **MIWC** representa una clara transformación en el panorama vitivinícola, convirtiéndose en un foro crucial para el sector. Esta competencia sienta las bases para proyectarse a nivel mundial, adaptándose a las nuevas tendencias y fusionando tecnología y profesionalismo para convertirse en el sello oficial de calidad del vino en México.

Nos sentimos sumamente orgullosos de ofrecer al país y al mundo entero el "**Mexico International Wine Competition**".



MEXICO
INTERNATIONAL
WINE
COMPETITION

Artículo 1ro. Productos admitidos en el concurso

Podrán participar en el concurso los productos de origen vinícola procedentes de uvas blancas y/o tintas, en las siguientes categorías:

- Blancos efervescentes
- Blancos tranquilos
- Rosados efervescentes
- Rosados tranquilos
- Tintos efervescentes
- Tintos tranquilos
- Vinos dulce cuyo azúcar residual procede de la uva

Los vinos deben estar elaborados en conformidad con lo establecido en las definiciones del código internacional de prácticas enológicas y podrán ser presentados por empresas comercializadoras, productoras nacionales e internacionales. Se entiende por empresas productoras a aquellas que transforman la uva o el mosto en vino o que elaboran vino para obtener las características establecidas por los respectivos países de origen.

Artículo 2do. Exclusiones

No podrán participar los vinos ganadores de medalla en ediciones anteriores, refiriéndose a vinos con exactamente las mismas características, añada y variedades. No podrán participar los vinos presentados por productores que hayan tenido condenas por fraudes o adulteraciones.



MEXICO
INTERNATIONAL
WINE
COMPETITION

Artículo 3ro. Registro y entrega de muestras

1. El registro deberá hacerse en línea, en la página <http://concursodelvino.ens.uabc.mx>

Verificar cuidadosamente todos los datos de la empresa, añada y etiqueta del vino inscrito, ya que no se podrán hacer cambios posteriores.

2. La fecha límite de registro es el **30 agosto de 2024.**
3. Las muestras se recibirán a partir del **05 agosto del 2024** exclusivamente acompañadas de su recibo de pago en las oficinas de la Facultad de Enología y Gastronomía, Campus Ensenada una vez que se realizó el registro en línea.
4. **El horario de recepción es de 10:00 a 17:00 horas, de lunes a viernes.**
Carretera Transpeninsular Ensenada-Tijuana #3917, Fracc. Playitas C.P.
22860, Ensenada, Baja California, México. (646) 152.82.46.
5. **La fecha límite de pago y recepción de muestras es el día 27 de septiembre del 2024.**
6. Las muestras internacionales acompañadas del comprobante de pago correspondiente, se recibirán en la siguiente dirección de P.O. Box:

Facultad de Enología y Gastronomía, UABC
PMB # 562
416 W. San Ysidro Blvd-L 562
San Ysidro, CA 92173



MEXICO
INTERNATIONAL
WINE
COMPETITION

7. Toda muestra deberá estar acompañada de sus correspondientes certificados de análisis especificando el nombre de la empresa participante, el vino inscrito y los siguientes parámetros:

1. Grado alcohólico volumétrico de 20 grados..... % vol
2. Azúcares (glucosa + fructosa) g/L
(Azúcar residual)
3. Acidez total meq./L
4. Acidez volátil meq./L
5. Dióxido de azufre (SO₂) total mg/L
6. Dióxido de azufre (SO₂) libre mg/L
- 7.

En el caso de los vinos espumosos y de aguja:

- Sobrepresión en la botella (bar)
..... hPa

El comité organizador del concurso se reserva el derecho de efectuar análisis propios de cotejo y control cuando lo considere necesario, el resultado de éste debe concordar con las muestras que la empresa presentó para el concurso; en caso contrario, el comité organizador podrá nulificar la calificación obtenida y su respectiva medalla.



MEXICO
INTERNATIONAL
WINE
COMPETITION

8. Cuota de inscripción

- I. De 1 a 5 muestras 120 dólares por muestra
- II. De 6 a 9 muestras 110 dólares por muestra
- III. 10 o más muestras 95 dólares por muestra

O su equivalente en Moneda Nacional según tipo de cambio en el día de la transacción.

- a. Las muestras enviadas con porte a cargo serán rechazadas.
- b. La cuota de la inscripción podrá depositarse en alguna de las siguientes cuentas bancarias a nombre de la Universidad Autónoma del Estado de Baja California:

DEPÓSITOS NACIONALES

SANTANDER M.N.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

NÚMERO CUENTA: 65500613577

CLABE INTERBANCARIA: 014022655006135770

SUCURSAL: 4476

SANTANDER DÓLARES

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

NÚMERO DE CUENTA: 82500712129

CLABE INTERBANCARIA: 014020825007121298

DEPÓSITOS INTERNACIONALES

SANTANDER DLLS

Beneficiario: **UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA**

Número de Cuenta: **82500712129**

SWIFT CODE

(SANTANDER): **BMSXMM**



MEXICO
INTERNATIONAL
WINE
COMPETITION

9. Cada muestra estará integrada por cuatro botellas con capacidad de 0.750 litros, perfectamente empacadas, etiquetadas y reunidas en un solo embalaje, mismo que deberá entregarse y/o enviarse a la **Facultad de Enología y Gastronomía de la Universidad Autónoma de Baja California**, de acuerdo al esquema siguiente.

Origen de la muestra	Modo de Envío
Regional/Local	Facultad de Enología y Gastronomía Km. 103 Carretera Tijuana-Ensenada Edificio de Vinificación. Teléfono: 646 1528246
Nacional	Universidad Autónoma del Estado de Baja California Facultad de Enología y Gastronomía Km. 103 Carretera Tijuana-Ensenada Ensenada, Baja California, México. CP. 22860. Teléfono: 646 1528246
Internacional	Facultad de Enología y Gastronomía, UABC PMB #562 416 W San Ysidro Blvd-L 562 San Ysidro, CA 92173



MEXICO
INTERNATIONAL
WINE
COMPETITION

Artículo 4to. Conservación de las muestras

- a. Desde su recepción hasta la cata, el comité organizador resguardará las muestras.
- b. Para garantizar el anonimato de las muestras se les asignará un código aleatorio de identificación.

Artículo 5to. Designación del jurado

La apreciación organoléptica de las muestras será realizada por jueces nacionales e internacionales y su selección estará a cargo del comité organizador.

Los jueces seleccionados poseerán conocimientos de las técnicas de degustación y serán personas que hayan demostrado tener amplia experiencia en la cata de vinos.

Una vez que el jurado está conformado y con el fin de precisar el ejercicio de su misión, se podrá citar a una o varias sesiones previas al concurso con el fin de explicar y afinar los criterios de calificación de los vinos, así como para explicar el uso del sistema computarizado utilizado en la captura de los datos organolépticos.

Para la coordinación del concurso, el comité organizador designará a un juez principal, éste será responsable del desarrollo de las distintas etapas del concurso.

Artículo 6to. Organización de la sesión de cata

- a. Los vinos serán evaluados por el jurado y por sesión, en principio, siguiendo el ordenamiento establecido por la OIV “La cata se organizará en series homogéneas sucesivas de muestras en función de las categorías y de los criterios siguientes: procedencia geográfica, variedades, cosecha, contenido de azúcar, añejamiento o no en madera.



MEXICO
INTERNATIONAL
WINE
COMPETITION

Estas series serán examinadas siguiendo un orden "racional", de acuerdo con las categorías establecidas en el **artículo 1ro.** de esta convocatoria.

b. El juez principal será responsable de la integración de los paneles de cata y su número se fijará en función de la cantidad y naturaleza de los vinos presentados. Los paneles de cata serán designados "intuitu personae", por lo cual sólo pueden ser reemplazados por la autoridad que los designó, en este caso el juez principal.

c. El anonimato absoluto es principio fundamental de un concurso, por lo que el jurado no conocerá la identidad de los vinos degustados durante todo el desarrollo del concurso.

d. Los jueces se reunirán en una sala de cata con iluminación adecuada, dentro de una atmósfera neutra, libre de cualquier contaminación olfativa, auditiva o visual. El acceso a la sala de degustación será restringido, permitiendo el acceso solamente a personas autorizadas y que porten una identificación otorgada por el comité organizador. La temperatura de la sala de cata se mantendrá entre 20 y 24 grados Celsius.

e. **Los teléfonos celulares no podrán ser utilizados por los Jueces durante el transcurso de la evaluación de los vinos participantes.**

f. Se contará con una "sala de muestras" contigua a la sala de cata y fuera de la vista de los miembros del jurado, para la preparación de muestras y apertura de botellas, en ella se mantendrán los mismos criterios de neutralidad observados para la sala de cata.



MEXICO
INTERNATIONAL
WINE
COMPETITION

g. Se asignará a las botellas un código (número aleatorio), y después serán cubiertas hasta el cuello, dejando ver solamente el espacio necesario para el correcto servicio del vino

Presentación de los vinos. Cada vino es presentado de manera individual y no comparativamente.

Artículo 7mo. Designación de ganadores

Las muestras de cada categoría obtendrán premios de acuerdo a la siguiente tabla:

Galardón	Ficha U.I.E *
Medalla México	Para el Vino con mayor puntaje en su categoría. Blanco, Rosado, Tinto, Espumoso y Dulce.
Medalla de Gran Oro	>=92
Medalla de Oro	>=88
Medalla de Plata	>=83
Medalla de Bronce	>=80

*U.I.E. Unión Internacional de Enólogos.

El total de medallas, atribuidas a las muestras que han obtenido los mejores resultados, no deben superar el 30% del total de las muestras participantes al concurso.



MEXICO
INTERNATIONAL
WINE
COMPETITION

Artículo 8vo. Responsabilidades del comité organizador

Los organizadores declinan cualquier responsabilidad por un eventual retraso en la llegada de las muestras respecto a la fecha establecida, por la pérdida total o parcial de las muestras durante el transporte, por alteraciones químico-físicas y organolépticas por efecto de excursiones térmicas, por roturas o por otras anomalías sufridas durante la transportación. Esto no dará a la empresa el derecho a la restitución de la cuota de inscripción pagada, por lo tanto, la expedición se hace enteramente a cargo de la empresa y a su riesgo y peligro.

Las muestras rechazadas no serán devueltas a la empresa con cargo al comité organizador. Se exime de cualquier responsabilidad a la Universidad Autónoma de Baja California y la Facultad de Enología y Gastronomía, para con todos aquellos quienes al ostentarse como ganadores en el concurso hayan incurrido en alguna falta y/o imprecisión, ya sea por omisión o de manera intencional en relación a los lineamientos requeridos para dicho concurso.

Artículo 9no. Entrega y publicación de resultados

Los resultados serán dados a conocer en la Ceremonia de Premiación que se realizará el día 31 de octubre del 2024 en la ciudad de Ensenada. Los vinos ganadores recibirán diploma y galardón físico que identifique la muestra ganadora. Los resultados publicados serán inapelables. Los organizadores del MIWC se reservan el derecho exclusivo de proveer impresos autoadhesivos de las medallas del concurso, así como los derechos de reproducción de estas medallas en etiquetas, contraetiquetas y otros tipos de soportes.



MEXICO
INTERNATIONAL
WINE
COMPETITION

Además los resultados serán publicados en la página oficial de la FEG-UABC, MIWC (<https://concursodelvino.ens.uabc.mx/>) y en los medios impresos y digitales de mayor circulación regional en los dos días siguientes a la clausura del evento. También la información de los vinos ganadores será distribuida en revistas especializadas en un lapso no mayor a un mes posterior a la celebración del concurso.

Artículo 10mo. Política de Reembolso

Todas las etiquetas recibidas en las instalaciones de la FEG y/o P.O. Box fuera de la fecha límite de recepción no serán consideradas para el concurso, ni almacenadas para la siguiente edición del concurso de vinos. En dicho caso, la empresa puede solicitar la devolución de sus muestras, cubriendo sus gastos de envío y la logística para ello. Por otra parte es importante que esté pendiente del tiempo y procesos de registro, ya que las inscripciones pagas no podrán ser reembolsadas y tampoco serán retroactivas para la siguiente edición.

Artículo 11vo. Otras responsabilidades

Los ajustes no previstos en esta convocatoria serán resueltos por el comité organizador.



MEXICO
INTERNATIONAL
WINE
COMPETITION

Calendario de fechas importantes MIWC 2024

Apertura de convocatoria y registro en línea: http://concursodelvino.ens.uabc.mx	1 Abril 2024
Inicio de recepción de muestras	5 Agosto 2024
Fecha límite de registro en línea	30 Agosto 2024
Fecha límite de pago y recepción de muestras.	27 Septiembre 2024
MIWC 2024	29 - 30 Octubre 2024
Premiación MIWC 2024	31 Octubre 2024
Publicación de resultados	1 Noviembre 2024

Para mayor información dirigirse a:

Área	Correo	Teléfono
Información general	miwc@uabc.edu.mx	+52 (646) 152.82.46
Registro de etiquetas	registro.miwc@uabc.edu.mx	Whatsapp:+52 (646) 108 58 04
Facturación	facturación.miwc@uabc.edu.mx	+52 (646) 152.82.46 Extensión 64204